

2月(如月)  ビジネスカレンダー

ウメ

迅速一貫

株式会社 ジャンボ

225-8501

横浜市青葉区荏田町1474-4

☎ 045-912-2112

日	曜日	六曜	最高/最低 気温(°C)	祝日・行事・記念日 (あなたの誕生日は何日)
1	土	仏滅	10°C/1.3°C	ニオイの日
2	日	大安	10°C/1.3°C	頭痛の日、くちびるの日
3	月	赤口	10.1°C/1.4°C	絵手紙の日
4	火	先勝	10.1°C/1.4°C	西の日
5	水	友引	10.2°C/1.5°C	ピカチュウの日
6	木	先負	10.3°C/1.5°C	海苔の日、抹茶の日 一粒万倍日
7	金	仏滅	10.3°C/1.5°C	北方領土の日
8	土	大安	10.4°C/1.6°C	にわたりの日
9	日	赤口	10.5°C/1.6°C	福の日
10	月	先勝	10.5°C/1.7°C	ふきのとうの日
11	火	友引	10.6°C/1.7°C	建国記念の日
12	水	先負	10.7°C/1.8°C	ブラジャーの日
13	木	仏滅	10.8°C/1.8°C	気くばりの日、一粒万倍日
14	金	大安	10.8°C/1.9°C	バレンタインデー
15	土	赤口	10.9°C/2°C	春一番名づけの日
16	日	先勝	11°C/2°C	寒天の日
17	月	友引	11°C/2.1°C	天使のささやきの日
18	火	先負	11.1°C/2.2°C	エアメールの日、一粒万倍日
19	水	仏滅	11.2°C/2.3°C	プロレスの日
20	木	大安	11.2°C/2.4°C	旅券の日
21	金	赤口	11.3°C/2.5°C	漱石の日
22	土	先勝	11.4°C/2.6°C	猫の日、忍者の日
23	日	友引	11.5°C/2.7°C	富士山の日、ふるしきの日
24	月	先負	11.6°C/2.8°C	月光仮面登場の日
25	火	仏滅	11.7°C/2.9°C	一粒万倍日
26	水	大安	11.8°C/3°C	
27	木	赤口	11.9°C/3.1°C	新選組の日、絆の日、 ポケモンの日
28	金	友引	12°C/3.2°C	ビスケットの日

※1 最高・最低気温は東京都の過去30年間から割り出したものです。 ※2 一粒万倍日は1つの種が何倍にもなる意味で開業、事始めの吉日

都道府県アラカルト

鹿児島県

●鹿児島県人気質

鹿児島県人の気質には武士の文化や気風が残っています。自己鍛錬や礼節を重んじ、名誉心が強く、誇り高く勇敢です。正義感があり、努力を惜しまない、責任感も強い人が多く、リーダーシップに優れた人物が多いとされています。また、義理と人情を重んじる文化が根付いており、困った人を見捨てない親切さがあります。

●鹿児島県の方言

鹿児島弁ほど難解な方言はありません。例えば「ケケケ」を鹿児島県外の人から聞いても何のことかわからないと思います。これは翻訳すると「ケ(貝を)ケ(買いに)ケ(来い)」となります。「ボッケモン」(豪傑)、「ヒッカブイ」(臆病者)、「ヨンゴモン」(ひねくれ者)、「ヨカニセ」(美男子)、「ヨカオゴ」(美少女)、「オカベ」(豆腐)、「ンダモシタン」(おやまあ)など、日常会話でも語尾の音節を省略したり、難解語がたくさんあります。

●鹿児島名物郷土料理

★鶏刺料理



鹿児島では江戸時代から盛んに闘鶏(鶏同士を闘わせる行事)が行われており、闘鶏で負けた鳥をその場でしめて刺身で食べたのが鳥刺しです。日本三大地鶏の薩摩地鶏、刺身用の新鮮な鶏肉を軽くあぶって少し甘い醤油もしくは、さっぱりとしたポン酢でいただきます。玉ねぎスライスやネギ、青じそ、おろしにんにくなどの薬味も欠かせません。

青森県

●青森県人気質

「犬猿の仲」だった津軽(西部)と南部(東部)が統合されて青森となった背景があり、方言(津軽弁と南部弁)の違いはもちろん、気質、民謡、食べ物に至るまで異なるのが特徴。津軽は出しゃばりタイプ、南部は口ベタで引っ込み思案が多い。しかし、総括的には口ベタで誠実、温和で照れ屋、「じょっぱり」といわれる頑固気質、仕事はまじめにコツコツと努力する特徴があります。

●青森県の方言

青森は大きく3つの方言に分かれており、津軽地方で話される津軽弁、下北半島の下北弁、南部地方の南部弁があります。津軽弁では固有名詞に“コ”がつく。(例えば、りんご)南部弁は語尾に“スケ”がつく。(例えば、あした行くからスケ)“わがね”は津軽弁では「知らない」ですが、南部弁では「だめだ」と強い否定の意味になります。「おしまい」は津軽弁では“とっちばれ”、南部弁では“どっちはらい”となります。

●青森名物郷土料理

★八戸せんべい汁



郷土名物料理も方言と同じように、地域によっていろいろで、東青エリアのあおもり海道そば、味噌カレー牛乳ラーメン、黒石のよされ鍋などがあり、ここでは「八戸せんべい汁」を紹介します。八戸せんべい汁は肉や魚、きのこなどからとった出汁に南部せんべいを割り入れて食する郷土料理です。鶏肉の醤油味が主流でB1グランプリで優勝したこともあります。